

ZWIEBELSUPPE IM BROTLAIB



Was braucht ihr ?

Für das Brot

- 250 mL Wasser
- 18 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 EL Gerstenmalmehl
- 450 g Weizenmehl 1050
- 11 g Salz

Für die Suppe (für 2 Portionen)

- 250 g Gemüsezwiebeln
- 1 EL Butter
- Etwas Zucker
- 400 mL Gemüsebrühe
- 75 mL Weißwein
- Kurkuma
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel

Zum Überbacken

- zwei Hand voll geriebener Gouda
- Gehackte Petersilie

Wie wird's gemacht ?

Für das Brot werden die angegebenen Zutaten in üblicher Weise miteinander vermischt und so lange geknetet bis ein elastischer Teig mit gutem Klebergerüst entstanden ist. Der Teig wird gehen gelassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Danach wird er ausgestoßen und zu zwei Teilen zu kleinen runden Laiben gewirkt. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bekommen die Laibe dann nochmal 1- 1 ½ Stunden Zeit zur Stückgare. Hier einfach den Fingertest anwenden bzw. Ein Auge auf den Teig haben. Die Laibe auf jeden Fall oben einschneiden um ein Aufreißen an der Seiten zu vermeiden! Bei 230 °C werden die Brote dann mit Schwaden fallend auf 220 °C gut ausgebacken. Das sollte nach 45 Minuten der Fall sein. Wichtig ist, dass die Kruste wirklich schön ausgebacken ist, damit die Suppe später keinen Weg heraus findet. Zur Not auch nochmal umdrehen, sodass der Boden schön fest und ausgebacken ist.

Für die Suppe werden die Zwiebel fein in Halbringe geschnitten oder gehobelt. In Butter werden sie schön angedünstet und mit etwas Zucker überstreut, sodass sie leicht karamellisieren. Nun werden sie mit dem Weißwein Abgelöscht. Nach kurzem Aufkochen wird die Gemüsebrühe aufgegossen (bitte selbst gemachte Gemüsebrühe oder Gemüsefond ohne Zusatzstoffe, sonst könnte man sofort ein Tütchen Zwiebelsuppe verwenden und ein paar frische Zwiebel reinschneiden ;-)!) Das ganze wird bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln gelassen. Danach wird die Suppe mit Kurkuma, gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Bei den Brotlaiben wird oben ein Deckel weggeschnitten und die Krume entnommen (kann getrocknet werden und als Altbrot für nächste Brote verwendet werden). Die Suppe einfüllen und Käse drüber verteilen. Im Ofen nun auf hoher Temperatur überbacken bis der Käse eine schöne goldene Farbe angenommen hat und an den Seiten leicht knusprig geworden ist. Wieder raus aus dem Ofen wird frisch gehackte Petersilie über den Käse verteilt. Schon fertig ! Es ist super lecker und ist die Suppe einmal ausgelöffelt hat sich das Brot mit der Suppe vollgesaugt und kann noch aufgeknabbert werden. Der Deckel dient natürlich auch zum Stippen.

Ein Rezept von Brotgenuss
(brotgenuss.jimdo.de)